

SHOP *al màxim*
VINS



**PRADOREY
FINCA VALDELEYEGUA
CRIANZA**

93% ull de llebre i 7% merlot.

Verema manual.

12 mesos en botes de roure francès i americà.

NOTA DE TAST

VISTA: color vermell picota, amb intensos matisos blaus i capa intensa i brillant.

NAS: intensitat alta. Predomina la fruita vermella madura amb sensacions dolces aportades pel seu pas per la bota. Fons mineral, balsàmic i complex.

BOCA: saborós en boca, amb tanins rodons i frescor agradable al paladar. Final saborós, envellut i amb una gran concentració de fruita.



**PRADOREY
ORIGEN**

95% ull de llebre, 3% cabernet sauvignon i 2% merlot.

Verema manual.

Envellit en botes de roure europeu i americà.

NOTA DE TAST

VISTA: color vermell púrpura amb rivets natzarens.

NAS: notes fresques de fruites vermelles i negres com mores i cireres, i notes balsàmiques de vainilla.

BOCA: equilibrat amb taní suau i agradable. Interessant assemblatge de tocs especiats amb fruites de bosc.



**CASTELL DEL REMEI
GOTIM BRU**

Ull de llebre, garnatxa, cabernet sauvignon i syrah.

10 mesos de criança en botes de roure francès.

Un vi expressiu i elegant en boca.

NOTA DE TAST

El vi més conegut de Castell del Remei és un vi negre de perfil elegant i equilibrat, que defineix molt bé l'estil del celler. Presenta un bell color cirera, amb capa mitjana i reflexos granats. La seva expressió aromàtica és intensa i seductora, amb notes balsàmiques, de cacau i torrades que després donen pas a matisos especiats i de fruita negra (pruna). L'entrada en boca és gràcil i harmoniosa, amb un bon desenvolupament i una generosa acidesa que afavoreix la persistència dels records de xocolata negra i fruita madura.



**CASTELL DEL REMEI
GOTIM BLANC**

Sauvignon blanc i macabeu.

Vi jove, fresc i amb una acidesa molt equilibrada.

NOTA DE TAST

Elaborat a partir de les varietats blanques que es conreen a les vinyes de l'antiga colònia agrícola de Castell del Remei, és un blanc de notable frescor, amb un caràcter exòtic i persistent. Presenta un tènue color daurat, net i brillant, amb reflexos verdosos, una expressió aromàtica amb matisos de fruites tropicals (pinya, fruita de la passió) i accents florals, que després donen pas a persistents notes d'herba fresca i fruita blanca (pera, poma verda). El pas per boca és refrescant, amable i equilibrat, amb bona acidesa i persistència.